AVERTISSEMENTS AGRICOLES

DLP 13-9-65 402353

BULLETIN TECHNIQUE DES STATIONS D'AVERTISSEMENTS AGRICOLES

PUBLICATION PÉRIODIQUE

ÉDITION DE LA STATION DU LANGUEDOC-ROUSSILLON

(Tél. 72-58-72)
(AUDE, AVEYRON, GARD, HÉRAULT, LOZÈRE, PYRENEES-ORIENTALES)
Régisseur de recettes de la Protection des Végétaux. 16, rue de la République - MONTPELLIER.
C. C. P. : MONTPELLIER 5.238-57

ABONNEMENT ANNUEL

N° 60 - Septembre 1 965/44
2 ème supplément
Aveyron - Lozère (en entier)
ainsi que zones : 3,5,10, 7, 11, 15, 17

CONSERVATION DES POMMES DE TERRE DE CONSOMMATION

-=-=-=-=-=-=-=-=-

Après l'arrachage la pomme de terre continue de vivre : elle respire, transpire, verdit et pousse des germes à la lumière.

Enfin, si le Mildiou n'a pas causé de graves dégâts, par contre l'arrachage s'est souvent effectué ou s'effectue dans de mauvaises conditions (pluies).

C'est pourquoi on doit observer certaines règles en vue d'obtenir une bonne conservation

Avant l'entreposage - Désinfecter le local avec une solution de formol à 5 % - Trier les tubercules : éliminer ceux qui sont blessés ou d'apparence douteuse et surtout s'assurer qu'ils sont bien ressuyés.

Entreposage - Disposer les pommes de terre sur une couche de 50 cm au maximum dans un local obscur, aéré, protégé contre le gel où la température ambiante est de 4 à 5° et l'hygrométrie 80 à 90 %. Ménager des cheminées d'aération dans le tas et saupoudrer à la chaux.

Après l'entreposage : Remanier le tas si nécessaire

L'"égermage chimique" des tubercules de consommation peut être réalisé à l'aide d'un produit commercial type antigerme.

L'Inspecteur de la Protection des Végétaux,

P. BERVILLE

Les Contrôleur :

LL. TROUILLON - M. BEZUT

A MONTPELLIER le 9 Septembre 1 965

Imprimerie de la Station LANGUEDOC-ROUSSILLON - Le Directeur Gérant : L. BOUYX

P 178